

令和6年度学校給食用パン加工及び炊飯委託工場指定証交付式

4月5日(金)に令和6年度学校給食用パン加工・炊飯委託工場12工場の代表者を迎え、指定証を交付しました。式では、阿部理事長のあいさつに続き、大分県教育庁体育保健課健康対策・管理監 河室様より「引き続き安全・安心なパン及び米飯を届けていただきたい。」との祝辞(代読)をいただき、委託工場を代表して大分県学校給食パン米飯協同組合理事長 山内様から「委託工場が年々減少する状況にあるが、組合員一丸となってパン・米飯の製造に尽力したい。」とあいさつをいただきました。

令和6年度は、学校給食用パン加工及び炊飯委託工場選定委員会の答申を受け、決定したパン加工10工場、炊飯加工10工場に対し、指定証を交付しています。



永い間ありがとうございました

3月29日(金)に大分市の(有)白瀧屋に対し、当会と大分県学校給食パン米飯協同組合から感謝状を贈呈しました。

同社は、67年の永きにわたり大分市等への円滑な学校給食用パン・米飯供給に尽力され、令和5年度の終了をもって給食事業から勇退されました。永年のご功労に心より敬意を表します。永い間本当にありがとうございました。



令和6年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会

4月18日(木)に、佐賀県学校給食会で予備審査会が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の、味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、5月15日(水)に福岡県で開催される「合同選定会」において、学校給食関係者(栄養教諭・学校栄養職員等)が審査し「九州地区共通選定品」を決定します。



視察研修 (タカ食品工業株式会社・日興食品株式会社)

4月17日(水)の予備審査会前日に「タカ食品工業株式会社」と「日興食品株式会社」の製造工場を見学しました。ジャムでお馴染みのタカ食品では、主にイチゴジャムの製造工程を見学しました。アレルギー物資についてそれぞれ分かりやすく記号分けをする工夫や、原料をロット管理する等、しっかりとした安全管理が見られました。また、海外のいちごの方が果肉が赤いなどの新しい発見がありました。

日興食品では、甘夏の缶詰製造工程を見学しました。流しそうめんのようにウォーターズライダーでたくさんの甘夏が水流で運ばれており、その先にある機械と人間の目で異物の除去を行っていました。新設された冷蔵庫も見学し、天井近くまで積み上げられたコンテナいっぱい甘夏やみかんを保管していました。

現在国内では、企業の数が減少している缶詰製造業界全体を見据えた製造管理や経営を感じる事ができました。



参加者(山本)



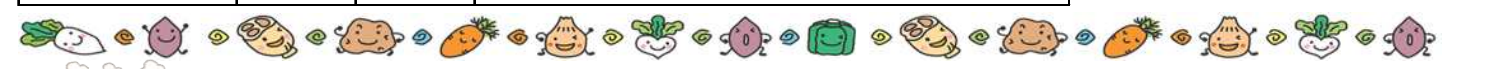
7月の行事食おすすめ献立

流れ星サラダ (星の Pasta)

材 料	1人分g	切り方	作り方
ロースハム短冊 (バラ)	8		①野菜を切り、にんじんの一部を星型に抜いておく。それぞれを茹でて、水冷する。
星の Pasta	4	茹でる	
はるさめ	5	茹でる	
きゃべつ	30	短冊切り	
きゅうり	30	斜めスライス	
にんじん	10	せん切り	②ロースハムをスチコン又は蒸し器で蒸し、冷却する。
スイートコーン	8		③星の Pasta をたっぷりのお湯で茹でる。(15分程度) 茹であがったらぬめりを取るように水洗いする。
塩(ポイル用)	適量		④はるさめを茹でて水出し、ザルにあげて水を切る。
エッグケアマヨネーズ	8		*材料は和えるまで、冷蔵庫で冷やしておく。
塩、シママース	0.1		⑤マヨネーズで材料を混ぜ合わせる。
こしょう	0.02		*クラス分けをし、星型にんじんを飾る。
			*星の Pasta は茹でると重量が1、5倍になります。
			1人分約90g
			赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。



卵アレルギーが無い場合は、錦糸卵(1人分10g)を入れると彩りも良くなります。ドレッシングはお好みで変更してください。



グリーンシチュー (青大豆ペースト)

材 料	1人分g	切り方	作り方
若鶏のむね肉	25	角切り	《準備》 *シチューのルウは分量の水の一部で溶いておく。 ①釜に油をあたため、たまねぎの1/3量を炒める。たまねぎがしんなりしたら、にんじんとじゃがいもを炒める。野菜に油が回ったら鶏肉を加え炒め、残りのたまねぎを入れる。
シママース	0.05		
こしょう	0.02		
ぶどう酒 白	0.8		②分量の水を加え沸いてきたらアクをとり、がらスープを加えて煮込み、野菜が煮えたら
サラダ油	1		スイートコーンとペースト、牛乳、ルウを入れる。
じゃがいも	35	角切り	③味を整える。
たまねぎ	30	くし形切り	*たまねぎを分けて入れることで、たまねぎが煮溶けてしまわないようにします。
にんじん	12	角切り	*牛乳を入れて釜の温度を下げた中にルウを入れると、
スイートコーン	8	流水解凍	ダマになりにくくなります。
青大豆ペースト	12	流水解凍	赤字で記載した食材は給食会で取り扱っています。
コクと旨味のまろやかシチュー	7	水で溶く	
コンソメ粉末	0.6		
牛乳	20		
がらスープチキンS	8		
粉チーズ	2		
水	80		



初夏をイメージしたさわやかな緑色のシチューです。グリーンピースペーストでも同じ量で作れます。牛乳を豆乳にするとさっぱりしたシチューになります。

新規貸出教材の紹介

書籍【2103】
しんでくれた

谷川俊太郎氏の詩が絵本になりました。心に深く届く言葉と、力強い絵で「命をいただく」ことの意味を伝えます。

書籍【2104】
ヘルシーせんたい
ダイズレンジャー

「ほげちゃん」シリーズで大人気、とってヘルシーな戦隊ヒーローが登場する時代劇絵本です。

書籍【2105】
食べているのは生きものだ

加工食品があふれ、自分が何を食べているのかわかりにくい時代。食べることは、命をいただくことだという実感が薄れています。このことをいま一度振り返ってみませんか？

貸出し教材については、企画普及係までお気軽にお問い合わせください！この他の貸出教材は、本会ホームページにてご覧いただけます。

多くの方にご利用いただくために、貸出期間は1週間以内でお願いします。



(貸出教材HP)